Рациональное питание обучающихся — одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Организацию питания в МБОУ «Лицей №1 им. академика Б.Н. Петрова» осуществляет **АО Столовая «Смоленское Бистро»**

Столовая  школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме 5 дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

Согласно решениям Смоленского городского Совета  **бесплатное питание** за счет средств муниципального бюджета предоставляется:

1. Всем обучающимся 1 – 4 классов **(завтрак);**

2. Обучающимся 1-11 классов **(обед),** которые относятся к следующим категориям:

 - дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;

 - дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья;

  - дети из малообеспеченных семей.

**Питание**за счет средств муниципального бюджета **предоставляется** **в соответствии с Положением**о случаях и порядке обеспечения бесплатным питанием обучающихся за счет средств бюджета города Смоленска.

Обучающиеся 5 – 11 классов из малообеспеченных семей обеспечиваются **бесплатными горячими завтраками** из регионального бюджета в соответствии с Постановлениями Администрация Смоленской области и **Порядком предоставления дополнительной меры социальной поддержки учащихся 5 – 11-х классов** муниципальных общеобразовательных организаций из малоимущих семей в виде обеспечения бесплатными горячими завтраками.

 Для обучающихся, не относящихся к льготным категориям, организовано **платное питание за счет средств родителей**.

**Документы, необходимые для получения горячих завтраков для 1-4 классов:**

* заявление (см. образец)
* копия свидетельства о рождении
* копия СНИЛС

**Документы, необходимые для полученияобедов(льготные категории):**

* заявление (см. образец)
* копия свидетельства о рождении
* копия СНИЛС
* справка о назначении мер социальной поддержки

**Ответственный за питание в школе-** Макаренкова Светлана Анатольевна, тел. 663280

**Памятка о профилактике инфекционных заболеваний, которые связаны с питанием**

**Общие принципы здорового рациона**

* Минимум 3 основных приёма пищи и 1-2 перекуса; интервал между едой ≤ 4-5 ч
* Завтрак обязателен — он запускает обмен веществ
* Суточная норма овощей и фруктов ≥ 300 г для обеспечения клетчаткой и антиоксидантами
* Ограничение продуктов с избыточным содержанием соли, сахара, насыщенных и транс-жиров (колбасы, фастфуд, сладкие напитки, выпечка)
* Чтение этикеток и осознанный выбор менее переработанных продуктов — часть федерального проекта «Укрепление общественного здоровья»

**Профилактика инфекций, связанных с пищей**

**Острые кишечные инфекции (ОКИ)**

* Пить только безопасную воду, мыть руки перед готовкой и едой.
* Термически обрабатывать мясо, рыбу, яйца; хранить скоропортящееся при ≤ +4 °С

**Сальмонеллёз**

* Полностью проваривать/прожаривать курицу и яйца, избегать употребления сырых яиц в десертах.
* Хранить яйца отдельно от готовых блюд; соблюдать «холодовую цепь».

**Бруцеллёз (молочные продукты)**

* Пить только пастеризованное или кипячёное молоко; сыр и творог покупать у сертифицированных производителей

**Энтеровирусные инфекции**

* Тщательно мыть фрукты, овощи, зелень; избегать купания в непроверенных водоёмах[[](https://sh39-smolensk-r66.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/#fn1)

**Профилактика хронических неинфекционных заболеваний**

|  |  |
| --- | --- |
| Фактор риска | Как нейтрализовать через питание |
| Ожирение | Энергетический баланс: уменьшить рафинированные углеводы, увеличить клетчатку; контролировать порции |
| Гипертония | Сократить соль (<5 г/сут), отдать предпочтение продуктам с калием (фрукты, овощи) |
| Атеросклероз | Заменить насыщенные жиры растительными маслами, орехами, рыбой |
| Диабет 2 типа | Выбирать сложные углеводы, богатые пищевыми волокнами; комбинировать углеводы с белком и жирами для плавного подъёма глюкозы |

Столовая

Помещение столовой включает:

* Обеденный зал на 110 посадочных мест с раздаточной;
* Производственные помещения;
* Складские помещения;
* Перед входом в помещение столовой установлены умывальники для мытья рук

**Площадь столовой – 103,7 квадратных метра**

**Посадочных мест - 110**